

DERWENT-ACC-NO: 1986-090541

DERWENT-WEEK: 198614

COPYRIGHT 1999 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Mfg. decorated chocolate - from 2 separately moulded  
pieces of chocolate adhered to each other using melted  
chocolate

PATENT-ASSIGNEE: TANSEIDOU HONPO KK[TANSN]

PRIORITY-DATA: 1984JP-0156851 (July 25, 1984)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 61035748 A	February 20, 1986	N/A	004	N/A

INT-CL (IPC): A23G001/00

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 61035748A

BASIC-ABSTRACT:

A one-point-chocolate for decoration (2) is put on a base chocolate (1), characterised in that the base chocolate and one-point chocolate are moulded separately, a melting chocolate (3) having the same material as (1) as applied on the surface of (1) and then (2) is pressed to (3). The obtd. chocolate with one-point decoration is cooled.

USE - The one-point chocolate made separately from base chocolate can be placed in any preferable position.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/5

TITLE-TERMS: MANUFACTURE DECORATE CHOCOLATE SEPARATE MOULD PIECE CHOCOLATE  
ADHERE MELT CHOCOLATE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-E07;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1986-038350

PAT-NO: JP361035748A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 61035748 A

TITLE: PRODUCTION OF CHOCOLATE CONFECTIONERY

PUBN-DATE: February 20, 1986

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

NISHI, JUNICHIRO

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KK TANSEIDOU HONPO

N/A

APPL-NO: JP59156851

APPL-DATE: July 25, 1984

INT-CL (IPC): A23G001/00, A23G001/22

US-CL-CURRENT: 426/104

ABSTRACT:

PURPOSE: To produce many kinds of chocolate confectionery, by producing base chocolate and one-point chocolate respectively in separate molds to combine molds of plural kinds of base chocolate and one-point chocolate.

CONSTITUTION: Base chocolate 1 and one-point chocolate 2 are separately molded in molds, and a molten chocolate 3 of the same composition in an adequate amount is stuck to a desired position of the surface of the base chocolate 1. The one-point chocolate 2 is then placed and pressed to the molten chocolate 3, and the base chocolate 1 and one-point chocolate 2 are melted near the contact point thereof with the molten chocolate 3, naturally cooled and integrated.

COPYRIGHT: (C)1986, JPO&Japio

## ⑫ 公開特許公報(A)

昭61-35748

⑪ Int.Cl.<sup>4</sup>A 23 G 1/00  
// A 23 G 1/22

識別記号

庁内整理番号

7732-4B  
7732-4B

⑬ 公開 昭和61年(1986)2月20日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全4頁)

⑭ 発明の名称 チョコレート菓子の製法

⑮ 特 願 昭59-156851

⑯ 出 願 昭59(1984)7月25日

⑰ 発 明 者 西 潤 一 郎 大阪市生野区新今里1丁目4番15号 株式会社丹生堂本舗  
内

⑱ 出 願 人 株式会社 丹生堂本舗 大阪市生野区新今里1丁目4番15号

⑲ 代 理 人 弁理士 丸山 敏之 外2名

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

チョコレート菓子の製法

## 2. 特許請求の範囲

① ベースとなるチョコレート(ベースチョコレート)の表面に、装飾チョコレート(ワンポイントチョコレート)を具えるチョコレート菓子を製造する方法に於て、前記ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とを夫々別個に型成形した後、ベースチョコレート(1)の表面の所望の位置にベースチョコレート(1)と同一成分の溶融チョコレート(3)を適量付着せしめ、該溶融チョコレート(3)の上にワンポイントチョコレート(2)を載置して押し付け、ベースチョコレート(1)及びワンポイントチョコレート(2)を溶融チョコレート(3)との接触近傍を溶融させると共に、その後自然冷却させて一体化することを特徴とするチョコレート菓子の製法。

② 溶融チョコレート(3)の温度は略32~34℃である特許請求の範囲第1項に記載のチョコレ

ート菓子の製法。

## 3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、ベースとなる比較的大形のチョコレート(以下ベースチョコレートという)の表面に、装飾としての小形のチョコレート(以下ワンポイントチョコレートという)を一体に具えるチョコレート菓子の製法に関する。

(従来の技術)

従来、第4図に示す様にベースチョコレート(1)上へ様々な着色され或は形どられたワンポイントチョコレート(2)を具えるチョコレート菓子は、型成形によって一体に製造されている。これの製造に供する型は第4図に示す如くベースチョコレート(1)の形状に対応して形成された第1凹部(5)と、ワンポイントチョコレート(2)の形状に対応して前記第1凹部(5)の底面に更に形成された第2凹部(6)を具える型(4)が用いられている。

先ず、前記型(4)の第2凹部(6)にワンポイントチョコレート(2)の原材料となる溶融チョコレートを

高たし、次にベースチョコレート(1)となる溶融チョコレートを第1凹部(5)に流し込み、その後冷却固化したチョコレートを型(4)から取り外せば第4図に示す様なチョコレート菓子を得られるのである。

(発明が解決しようとする問題点)

ところが上述の製法に於ては、ワンポイントチョコレートの形状を変えてベースチョコレートに形成する場合にも、第2凹部(5)の形状が異なる別の型を製作しなければならず、多種類のチョコレート菓子を製造する為にはそれと同じ数の型が必要となって製造コストが高くなる問題があった。

特に最近では、贈答用として好みに応じて送り先に対するメッセージ等をワンポイントチョコレートに形取り、ベースチョコレートに付けたものが好まれているが、この様に趣向の異なる種々のチョコレートを製造する場合、必然的にチョコレートは高価となった。

(問題点を解決する為の手段)

本発明は上記問題を解決するべく、ベースチョコ

レート(1)とワンポイントチョコレート(2)とを夫々別個に型成形した後、ベースチョコレート(1)の表面の所望の位置にベースチョコレート(2)と同一成分の溶融チョコレート(3)を適量付着せしめ、該溶融チョコレート(3)の上にワンポイントチョコレート(2)を載置して押し付け、ベースチョコレート(1)及びワンポイントチョコレート(2)を溶融チョコレート(3)との接触近傍を溶融させると共に、その後自然冷却させて一体化することを特徴とする。(発明の作用)

ベースチョコレート(1)の表面に溶融チョコレート(3)を付着せしめ(第1図A参照)、その上にワンポイントチョコレート(2)を載せて押え付けることにより、溶融チョコレート(3)はベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)との接合面の間を四方に流動して接合面の広い範囲に広がる薄い層となる(第1図B参照)。又この際、溶融チョコレート(3)の保有熱はベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)の接合面から夫々のチョコレートへ伝熱し、両チョコレート(1)(2)の

溶融チョコレート(3)に接触する表面を僅かに溶融せしめる。これによってベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)との間には溶融層(3)が形成される(第1図C参照)。その後、該溶融層(3)が冷却固化することにより、ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とは互いに強固に融着する。この際、溶融チョコレート(3)はベースチョコレート(1)と同一成分を有するから、溶融チョコレート(3)を適当な温度(例えば32℃)に設定して用いることにより、ベースチョコレート(1)中の脂肪や砂糖が表面に浸出して白粉状に固化する様なこと(ブルミング)は起こらない。

(発明の効果)

ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)は夫々別個の型で製造されるから、複数種類のベースチョコレート用の型と複数種類のワンポイントチョコレート用の型との組合せにより、又ワンポイントチョコレート(2)の固定位置を任意に変えることにより、多種類のチョコレート菓子を製造することが出来る。従って1種類のチョコ

レート菓子を製造するのに1つの型が必要であった従来の製法と比べて型の種類が少なくて済み、製造コストが低減する。

又、ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とを複数種類予め製造しておけば、その後両チョコレートを接合するのは容易であるから、例えば販売時に店頭にて客の要望に応じてベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とを組み合わせ、上述の方法により接合一体化すれば、客の好みに応じたチョコレート菓子を殆んど即座に製造販売することが可能である。

(実施例)

本実施例のチョコレート菓子は、第4図に示す様にハート形のベースチョコレート(1)の表面に例えば星形のワンポイントチョコレート(2)を具え、ベースチョコレート(1)は通常のミルクチョコレートであるが、ワンポイントチョコレート(2)は例えばホワイトチョコレート等を用いてベースチョコレート(1)とは趣向を変えて製造したものである。

ベースチョコレート(1)は第2図に示す、ハート

形の凹部(4)を具える型(6)により、又ワンポイントチョコレート(2)は第3図に示す星形の凹部(4)を具える型(7)によって製造される。

冷却固化したベースチョコレート(1)の表面に、第1図Aに示す如くベースチョコレート(1)と同一成分を有する略32℃の溶融チョコレート(3)を適量付着せしめ、その上に冷却固化したワンポイントチョコレート(2)を載置して押え付ける。尚、溶融チョコレート(3)の温度は、ベースチョコレート(1)或はワンポイントチョコレート(2)の溶融開始温度(28℃～32℃)以上であって、且つブルーミングの発生温度(略34℃)以下であることが望ましい。

溶融チョコレート(3)は、ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)との接合面との間を第1図Bに示す如く四方に拡がると共に、保有熱をベースチョコレート(1)及びワンポイントチョコレート(2)へ伝え、夫々のチョコレートの極く薄い表層を溶融温度まで昇温せしめる。この結果、上記表層は一時的に溶融して前記溶融チョコレー

ト(3)と融合し、第1図Cに示す如くベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)との間には溶融層(3)が形成される。しかし、その直後に該溶融層(3)の保有熱はベースチョコレート(1)或はワンポイントチョコレート(2)の固化部へ拡散し、これによって溶融層(3)は冷却固化して両チョコレート(1)(2)を接合一体化せしめる。

上述の方法によって製造されたチョコレート菓子は、ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とが互いの接合面で強固に融合しているから、第5図に示す従来の型(4)によって製造されたチョコレート菓子と同等の接合力を有しており、例えば水あめや食品用接着剤によってベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)とを接合したものと比べて接合が強固である。

尚、ベースチョコレート(1)とワンポイントチョコレート(2)の成分や形状、色彩は上述したものに限らず種々のバリエーションが考えられるのは勿論である。

#### 4. 図面の簡単な説明

第1図A、B、Cは本発明に係るチョコレート菓子の製法の説明図、第2図はベースチョコレートを製造する為の型の断面図、第3図はワンポイントチョコレートを製造する為の型の断面図、第4図はチョコレート菓子の斜面図、第5図は従来の製法に於て使用する型の断面図である。

(1) … ベースチョコレート

(2) … ワンポイントチョコレート

(3) … 溶融チョコレート

出願人 株式会社 丹生堂本舗

代理人 弁理士 丸 山 敏 之

代理人 弁理士 丸 山 喜 三 彦

代理人 弁理士 丸 山 信 子



